

Schnupperwochen auf einem 110 Meter langen Schiff hätten ihr gezeigt, dass das genau ihr Ding war: Das Schiff instand halten, die Motoren warten, das Schiff mit einem Tau an Land sichern und es später auch einmal fahren. «Natürlich werde ich als Frau belächelt. Aber ich

fachschule – «wir sind drei Frauen und 80 Männer». Für das praktische Wissen fahren die Lehrlinge mehrere Monate auf einem Rheinschiff mit.

Zimmermann war während sieben Monaten mit einer holländischen Reederei unterwegs. «Die Crew arbeitet

facht», sagt sie. Schnell habe sie den Zugang zu ihr gefunden, sich mit ihr austauschen können. Blöde Sprüche seien keine gekommen, sagt sie, Flirtversuche auch nicht. «Da habe ich meine Prinzipien, bei der Arbeit läuft nichts. Denn sollte es schiefgehen,

meint Roland Blessinger, Bereichsleiter Schifffahrt und Hafenbetrieb: «Wir hatten 25 Bewerbungen – zwei Frauen und 23 Männer. Wir wollten mit den weiblichen Matrosen kein spezielles Zeichen setzen. Wir haben uns einfach für die beiden Besten entschieden.»

Nachrichten

Tempokontrollen bei Schulhäusern

Basel. In den ersten beiden Wochen seit Schulbeginn hat die Kantonspolizei vermehrt Geschwindigkeitskontrollen rund um Schulhäuser und Kindergärten durchgeführt. Während insgesamt 20 Kontrollen wurden 1233 Fahrzeuge kontrolliert, wobei 99 Lenker zu schnell unterwegs waren. In einem Fall ging der Polizei ein Lenker in einer 30er-Zone mit 54 Stundenkilometern ins Netz, in einem zweiten Fall wurden 52 Stundenkilometer gemessen. In beiden Fällen müssen die Autolenker mit einer Verzeigung sowie einer Busse rechnen, teilt die Polizei mit.

SP macht sich stark für Rheintunnel

Basel. In einer Medienmitteilung bezieht die Basler SP Position für die Tunnelvariante zur Entlastung der bestehenden Osttangente. Nur ein Tunnel, der den Durchgangsverkehr unter den Boden bringt, sei eine «akzeptable Lösung für die betroffene Bevölkerung», schreibt die Partei. Zudem nehme sie «mit Befriedigung zur Kenntnis», dass der Bund eine oberirdische Verkehrsführung als nicht gangbar erachte. Zusätzlich zum geplanten Rheintunnel fordern die Sozialdemokraten, dass Lärmschutzmassnahmen zum Schutz der Basler Bevölkerung getroffen werden. Flankende Massnahmen sollen zudem dafür sorgen, dass es nicht zu Mehrverkehr in der Stadt kommt, so die SP.

Rollerfahrer fährt auf Personenwagen auf

Basel. Wie die Kantonspolizei mitteilte, fuhr am Dienstag gegen 16.45 Uhr an der Kreuzung Zürcherstrasse/Baldenbergerstrasse ein Rollerfahrer einem Personenwagen hinten auf. Dabei kam der Rollerfahrer zu Fall, blieb jedoch unverletzt. Am Unfall war auch ein abbiegender Velofahrer beteiligt. Da die Beteiligten unterschiedliche Aussagen zum Unfallhergang machten, sucht die Polizei Zeugen und bittet diese, sich unter Nummer 061 699 12 12 zu melden.

ANZEIGE

www.bäumlihofpark.ch

JA ZUM BÄUMLIHOFPARK

Ja zur Stadtrandentwicklung Ost

Spitzenwein aus dem Riehener Rebberg

Jung und ambitioniert – Winzer Thomas Jost hat im Schlipf Grosses vor

Von Joël Gernet

Riehen. Irgendwie erinnern diese Reben an die zusammengeflickten ~~Zombies von Frankenstein~~: eine weisse und eine rote Sorte, gewaltsam vereint am selben Stock. Oben die frischen Chardonnay-Triebe, unten der zurückgestutzte Strunk 13-jähriger Merlot-Stämme. Die jungen Ruten wurden mit einem Schnitt in das Altholz implantiert und saugen nun Nährstoffe aus dem ausgedehnten Wurzelwerk der ehemaligen Rotwein-Rebe.

Die Frankenstein-Stöcke am Fuss des Riehener Weinbergs Schlipf symbolisieren die Wachablösung, die hier Anfang Jahr vollzogen wurde: Der 26-jährige Winzer Thomas Jost hat die insgesamt 3,2 Hektar umfassenden Weinberge von Rebmeister Köbi Kurz übernommen. Dieser hatte sich seit 1979 um die Gemeindereben im Schlipf gekümmert und ging Ende 2013 in Pension. Mit Jost hat ein ebenso jung wie ambitionierter Winzer die grösste Reblage in Basel-Stadt übernommen – und ein leidenschaftlicher Anhänger der grossen Burgunder Weine aus roten Pinot-Noir- und weissen Chardonnay-Trauben. Womit auch die Frankenstein-Aktion erklärt wäre. «Merlot gibt es nicht im Burgund», erklärt Jost den Sortenwechsel. Also gedeiht nun im Schlipf erstmals Chardonnay.

Burgunder Pforte

«Es gibt viel zu tun», sagt Jost. Ein Steinwurf entfernt dümpelt das Riehener Naturbad am Wieseufer vor sich hin. Auf der Weilstrasse davor wurde im Januar 1977 ein Riehener Grenzwechler von den RAF-Terroristen Christian Klar und Günter Sonnenberg niedergeschossen. Sie hatten die Rebberge im Schlipf genutzt, um in der Schweiz unterzutauchen. Gut möglich, dass sie jenen Schlagbaum etwas weiter oben am Hang passieren mussten, neben dem Jost ebenfalls jungen Chardonnay gepflanzt hat.

Inzwischen steht der Winzer im hintersten Zipfel des Schlipf und blickt über die Jungreben ins Tal. Ein Schritt zurück und er steht in Deutschland. Jost kann sich ein Grinsen nicht verkneifen. «Diese Aussicht ist schon genial.» Von den Dächern Riehens über den St.-Christiana-Hügel weiter nach Süden, wo neben der Silhouette von Basel der St.-Jakob-Park zu erkennen ist. Noch breiter wird das Grinsen von Jost, als sein Blick nach unten wandert. Auf die Reben, für die er nun verantwortlich ist. «Kleinbeerig, locker und gesund – so



Winzer im eigenen Rebberg. Thomas Jost übernahm die Pacht des Schlipf von Rebmeister Köbi Kurz. Foto Joël Gernet

ideale Trauben habe ich während meiner Lehrjahre in der Schweiz noch nie gesehen», sagt der Winzer über die bereits in einem satten blauviolett leuchtenden Pinot-Noir-Beeren. Mit ihnen hat Jost Grosses vor. In zwei Jahren soll der aus ihnen gekelterte Blauburgunder – so heisst die Sorte auf Deutsch – unter dem Namen «Le Grand» für Furore sorgen.

«Ich will zeigen, dass auch in Basel hervorragender Pinot Noir wächst – wir sind nicht nur geografisch näher am Burgund als die Bündner Herrschaft», sagt Jost mit Blick auf die helvetische Pinot-Hochburg in der Südostschweiz. Er schwärmt von den kalkreichen Böden im Schlipf, der Burgunder Pforte, die für ein einzigartig mildes Klima sorgt, und vom kühlen Nachtwind aus dem Wiesental, der die Reben trocknet, die Aromenbildung vorantreibt. «Im Burgund behaupten sie gerne, dass die Jurakalk-Böden bei ihnen beginnen und hier enden – ich sehe das umgekehrt», sagt Jost mit einem Augenzwinkern.

Dieses Selbstbewusstsein kommt nicht von ungefähr: Trotz seiner erst 26 Jahre kann Jost auf knapp eine Dekade Winzererfahrung zurückgreifen. Nach den Lehrjahren im Aargau, in Graubünden und im Zürcher Unterland arbeitete er auf Top-Betrieben im deutschen Riesling-Paradies an der Mosel (Weingut Vollenweider) und in Österreich (Weingut Gerhard Markowitsch). Und bei Hanspeter Zierysen im süddeutschen

Efringen-Kirchen, wenige Fahrminuten vom Schlipf entfernt. Beim Markgräfler Winzer amte Jost bis Ende 2013 während vier Jahren als Kellermeister – und mit ihm hat sich der Fricktaler um die Pacht des Riehener Weinbergs beworben.

Neu wird der Betrieb nämlich nicht mehr von einem Gemeinde-Rebwärter sondern von einem externen Betrieb bewirtschaftet. Überzeugt haben Jost und Zierysen das Auswahlgremium und den Gemeinderat damit, dass sie neu die Trauben selber zu Wein verarbeiten – mitten in Riehen. Zuvor wurde die Ernte jeweils in der Coop-Kellerei vinifiziert. Für ihr Gemeinschaftsprojekt haben Jost und Zierysen die Weingut Riehen AG gegründet. Während Jost den Laden schmeisst, führt Zierysen sein Weingut in Efringen-Kirchen weiter und steht seinem Ex-Kellermeister mit Rat, Tat oder Infrastruktur zur Seite. «Er ist quasi mein Götti», erklärt Jost, inzwischen Winzermeister. Da der Götti auf Weinreise am anderen Ende der Welt weilt, kümmert sich der Fricktaler aktuell auch um dessen Reben.

Langeweile kommt bei Thomas Jost also keine auf – zumal die Ernte mit jedem Tag näherrückt. «Es darf noch einmal schön regnen und dann soll es einen goldenen Herbst geben.» Voraussichtlich Ende September können mit dem Weissburgunder und dem Sauvignon Blanc die ersten Trauben gelesen werden. Damit dürfte Jost einer der ers-

ten Winzer in der Nordwestschweiz sein – die tiefe Lage und das milde Mikroklima im Schlipf machen es möglich.

25 000 Flaschen pro Jahr

Gekeltert werden die Weine neu in einem Nebentrakt der Mosterei im Zentrum von Riehen, gleich neben dem Sarasinpark. Seine Weine lässt Jost ohne Beigabe von Reinzuchtheften spontan vergären, danach landen sie unfiltriert in der Flasche. So sollen authentische, möglichst naturnahe Weine mit hohem Wiedererkennungswert entstehen – bis zu 25 000 Flaschen pro Jahr. «Das ist wenig bei dieser Fläche», erklärt Jost. Wie bei allen grossen Gewächsen steht hier Qualität über Quantität. Das gilt auch für die schlanke Produktpalette: Die Weine heissen schlicht «Le Grand» und «Le Petit». Die vom Basler Kalligrafen Andreas Schenk gestalteten Etiketten sind ebenfalls schlicht, klassisch – und orientieren sich am zeitlosen Design grosser Burgunder.

Als erster Wein von Jost & Zierysen kommt der Le Petit Sauvignon Blanc 2013 in den Verkauf. Wer wissen will, ob Josts Pinot-Noir-Flaggschiff den Bündnern die Herrschaft streitig machen kann, muss bis Ende 2015 warten. Noch mehr Geduld braucht es, bis der erste Chardonnay geköpft werden kann – diesen gibt es voraussichtlich 2017. «Als Junger will man immer alles auf einmal», gibt Jost zu. «Doch gerade beim Wein benötigt es halt Zeit.»

Bas 6.9.2014